



シリーズ：沖縄のさかなたち 第4回

## メガネモチノウオ (ナポレオン) フィッシュ)



ふーちゃんのトピックス

『おさかな瓦版』がリニューアルしました



ふっくんのなんでもコーナー

ジンベエザメ

# メガネモチノウオ

別名ナポレオンフィッシュと呼ばれる、とてもめずらしいさかなの紹介です

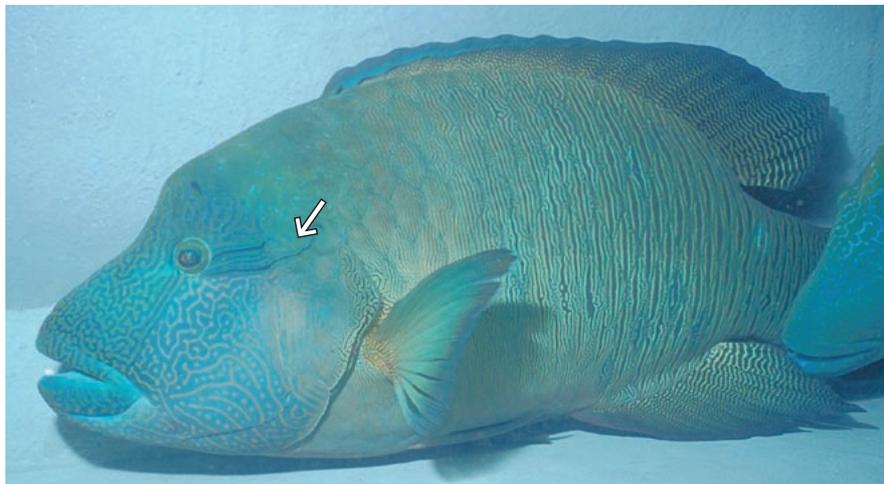


写真. メガネモチノウオ

目の後方にあるメガネのつるに似た2本のライン(矢印)が名前の由来



せいかいく 西海区水産研究所 いしがきししよ 石垣支所

サンゴ礁やマングローブなど独特な環境が広がる亜熱帯の海は、多くの生き物が生まれ育ち、すんでいます。これらの生き物を増やし、保護して安定した漁業ができるように研究開発を行っています。

メガネモチノウオは和歌山県より南から太平洋、インド洋に分布するさかなです。沖縄県ではヒロサーと呼ばれ、世界で一番大きくなるベラの仲間です。

このさかなは、写真のように目の後ろにある2本のラインがメガネのつるに似ていることから、メガネモチノウオ（漢字で書くと「眼鏡持之魚」）と名付けられたよう

す。本名（和名）のメガネモチノウオより、「ナポレオンフィッシュ」のほうが聞き慣れた名前ではないでしょうか？これは、こぶ状に突きだした頭の形が、ナポレオンがかぶっていたフランス軍の昔のぼうし（右のイラスト）に似ていることから



ナポレオンのぼうし



あんじいの  
ワンポイント  
アドバイス

## ワシントン条約

あんじい：ありとあらゆることを知っているナゾのさかな仙人です

地球上からいなくなるおそれがある野生の動物や植物を守るため、世界の国ぐにで取り引きについて決めたルールのことなのだ。この中で、メガネモチノウオは、将来、いなくなる危険性が高くなるおそれがあるため、2番目に厳しい「取り引きの制限」というルールが設けられているのじゃ。これは、保護のために輸入する国と輸出する国が必ず許可証を出し合い、1匹ずつ確認して取り引きするんじゃ。ほかに、カバやジンベエザメ（裏面「ふっくんのなんでもコーナー」）、鳥のフラミンゴなどもこれに当たるのじゃ！

名付けられたようです。

メガネモチノウオは、卵から生まれて小さいころの行動や生活はよくわかっていませんが、10センチ以上の稚魚は、サンゴ礁の沖の潮の流れが良い場所にす

んでいます。エビ、カニなどの仲間や貝類などを好んで食べ、大きいものでは全長2メートル、体重は200キロほどになります。

身は白身でフグのように上品でほのかな甘みがあるため、身をうすく切ったおさしみの「薄造り」が特においしいです。顔の部分はゼラチンをたくさんふくんでいるので、甘口のしょうゆで煮た「兜煮」や沖縄でよく食べる「マース（塩）煮」も好評です。中華風には「甘酢あんかけ」、和風には「兜焼き」や「天ぷら」、洋風には「フライ」と幅広く料理できるさかなです。

メガネモチノウオは、ユーモアのある顔立ちなので、観賞魚としての人気が高く稚魚がとられています。また、東南アジアの国ぐにや中国などでは中華料理の最高級の



メガネモチノウオの薄造り



かぶと 兜焼きとフライ

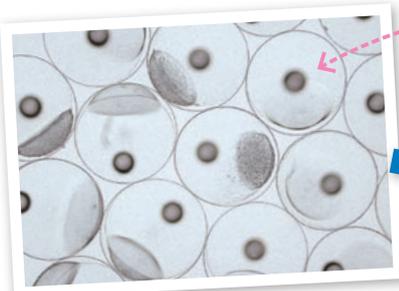
材料として高い値段で取り引きされることから、最近はとり過ぎによってさかなの数が大変少なくなってきました。このため、海外からの商業的な取り引きは、ワシントン条約（「あんじいのワンポイントアドバイス」）で規制されるようになりました。

そこで、水産総合研究センターでは、人工的にメガネモチノウオに卵を産ませて、卵から子どもを育てる研究を進めています。去年からは、オスとメスを一緒に入れた水そうで産卵させ、受精した卵をとることに成功しています（「チェック」）。今、放流や養殖をするためによい卵をとって、こどもを育てる研究開発を進めています。今後、たくさん大きく育った稚魚が元気に水そうの中を泳ぎ回ることを願っています。（よせ だけんぞう 與世田 兼三）

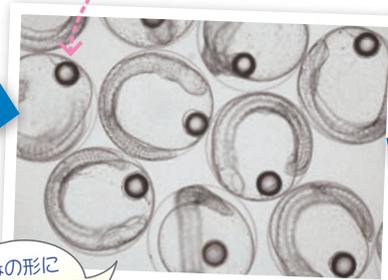


チェック

## メガネモチノウオのこどもが生まれるまで

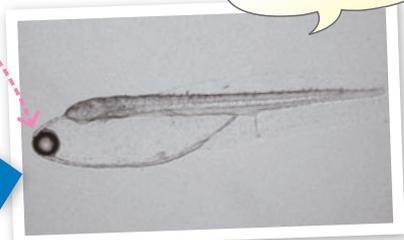


水そうの中で受精して発生が進んでいる卵



ふ化直前の卵

中がさかなの形になってきました。もうすぐこどもがかわるよ！



ふ化して間もないメガネモチノウオのこども（全長2.1ミリ）

まだ目も見えず、口も開いていないんだ



ふーちゃんのトピックス

Fuchan's Topics

※このコーナーでは、最新のニュースなどをお伝えします

かわらばん

# 『おさかな瓦版』がリニューアルしました



2004年11月に第1号を刊行した『おさかな瓦版』は、約5年の間に30号まで発行することができました。これも、ご愛読いただいた読者のみなさまに、厚く支えられてきたおかげです。ありがとうございました。

第31号からは、もっと分かりやすく、見やすくを目指して『おさかな瓦版』をリニュー

アルしました。

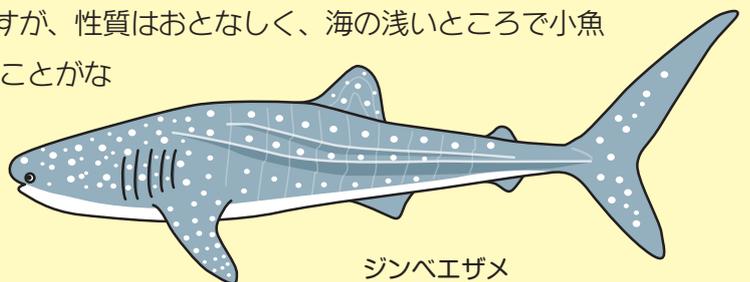
また、新しく「ふっくんのなんでもコーナー」も始まりました。読者のみなさまのご質問やご意見などに答えるコーナーです。お便りをお待ちしています。

今後とも、『おさかな瓦版』をよろしくお願ひします。

今号はおさかなを紹介します

## ジンベエザメ

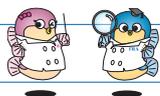
熱帯から温帯にかけての岸から遠くはなれた海にすんでいます。最大の全長は18メートルと、地球上で最も大きい魚です。サメの名前がついていますが、性質はおとなしく、海の浅いところで小魚やプランクトンなどを食べています。人を襲うことがないため、スキューバダイビングをする人にはあこがれの魚です。また、水族館で展示されて、みんなの人気者になっています。



ジンベエザメ

ふっくんの  
なんでもコーナー

どんどん質問してね。  
ぼくが答えるよ!



ふーちゃん(左)とふっくん(右): あんじい仙人のもとで修行している研究員です

## おさかな瓦版 No.31 (2009年10月発行)

編集・発行: 独立行政法人 水産総合研究センター  
お問い合わせ先・質問のあて先: 広報室  
〒220-6115 神奈川県横浜市西区みなとみらい2-3-3  
クイーンズタワーB 15階  
TEL. 045-227-2600 FAX. 045-227-2702  
ホームページ <http://www.fra.affrc.go.jp>

さかなやエビ、カニなど水産の動物や海藻でわからないことがあったら、広報室までハガキで送ってください。〈聞きたいことの内容〉、〈学年あるいは所属〉、〈住所〉、〈氏名〉を忘れずに書いてね。ふっくんが「なんでもコーナー」でお答えします。

表紙写真



メガネモチノウオ (ナポレオンフィッシュ)